DED

دراسة جدوى لمشروع
مطعم لوتس للوجبات السريعه

قسم العلوم المالية والمصرفية . المستوى الرابع

اعداد الطالبة/

بسمه عبدالوهاب حزام

أشراف

د/ سيف سلام الحكيمي

2013م - 2014

ملخص نتائج المشروع	
اسم المشروع:	مطعم لوتس للوجبات الخفيفه
منتجات المشروع:	بروست,شوارما,فلافل,بيزا,مشروبات
مجموع الأيدي العاملة:	خمس عمال
حجم الاستثمار الكلي:	10.722.438 ريال
رأس المال العامل:	6.893.838 ريال
معدل العائد : صافي الربح على الإستثمار الكلي	80%

1- المقدمة:

إن تطور وتعقد الحياة المستمر خلق أعباء جديدة ومتصاعدة على كاهل افراد المجتمع يصعب مواجهتها بسهولة ، مما استوجب أن تعمل المرأة في الوظائف العامة والخاصة لمساعدة الرجل ومساعدة أسرتها في مواجهة أعباء الحياة، ومع تطور الحياة العصرية، اصبح لا بد من تأقلم الإنسان مع وضعه الجديد وخاصة بعد أن اصبح الرجل والمرأة من الأعضاء العاملين في المجتمع . وفي كثير من الأحيان تجد المرأة العاملة بأنها غير قادرة على تحضير الوجبات الغذائية في المنزل نظرا لضيق الوقت، فيلجا رب الأسرة لإحضار وجبات جاهزة من المطاعم المتخصصة في مثل هذه الأعمال، و الغذاء كما هو معروف من احتياجات الإنسان الضرورية التي لا غنى عنها، ولا بد من أن يحصل الإنسان على احتياجاته اليومية من الغذاء الصحي حتى يستطيع أن يمارس أعماله وحياته بشكل طبيعي.وتعتبر المطاعم من المرافق الواجب توفرها في المناطق القريبة من التجمعات السكانية ، وهي في تزايد مستمر نظر ا لزيادة عدد السكان ونظرا لتعقد الحياة وانشغال ربات البيوت في العمل .

1-1 وصف المشروع

المشروع عبارة عن إنشاء مطعم متكامل يقدم وجبات سريعة من الدجاج المقلي برست الدجاج والبيزا كمايقدم فيه ساندويشات الفلافل والشوارما ــ وكذالك انواع جميع المشروبات الغازيه بالاضافه الي تقديم بطاطا مقلية مع نفس الوجبة ورغيف من الخبز ويقترح إقامة المشروع في مدينة الحديده إذ إن لايوجدمطاعم تقدم وجبات سريعه في المنطقةالمرادإقامةالمشروع فيها وهوشارع خط الساحل في نواحي مستشى الثوره اذا ان سيكون قريبامن الجامعةومعاهد بجوار فندق 22مايوالسياحي .

2-1أهداف المشروع

يهدف المشروع إلى ما يلي:

1- المساهمة في تلبية جزء من احتياجات افراد المجتمع من الغذاء الصحي وبجودة عالية وباسعار مناسبه.
2- تحقيق إيراد جيد لمالك المشروع .
3- خلق فرص عمل جديدة لأهالي المنطقة .

الفئة المستهدفة

- الموظفين والموظفات

- فئةالشباب.

1-3أهمية المشروع:-

تقديم اطباق من الماكولات عالية الجودة بأسعارمناسبة تناسب مع جميع الفئات ومحتلف الدخول, ايضاً تكمن اهميةالمشروع في خلق فرص عمل وإرضاءالعميل في تقديم وجبات تتناسب مع جميع الاذواق وهذاسيساهم في دخول وجبات متنوع في السوق .

2- البحث عن فرصه استثماريه في مدينه الحديده

تـــم اســـتعراض الفـــرص الاســـتثماريه للمشـــاريع الصـــغيره لمدينـــة الحديـــده لعـــدة مشـــاريع منهـــا مشـــروع حضـــانةاطفال ’ ومشـــروع نـــادي صـــحي متكامـــل لسيدات ’ ومطعم للوجبات السريعه والخفيفه المتنوعه ....

حضانة اطفال

يوجـد فـي منطقـة الحديـده عـدد محـدود مـن جضـانات الاطفـال حيـث تتواجـد فـي المـدن الكبيـره المشـابهه مثـل مدينـة صـنعاء وعـدن وتعزوقـد تـم التفكيـر فـي هـذا المشـروع وعمـل بحـث اولـي للفئـه المسـتهدفه والكـل رحـب بـالفكرة ولكـن عنـد تحليـل الفئـه المسـتهدفه وتقيمهـا وجـدنا ان هـذه الفئـه التـي لـديها الـدخل الكـافي لهـذا النـوع مـن الخـدمات تكـاد ان تكـون محـدوده فـي عـدة اسـر فـي منطقـه الحديـده وبهـذا ترتفـع مخاطرالمشـروع يـؤدي الـي احتمـال فشـل المشروع وضياع الاستثمار .

النادي الصحي للنساء

تحتـــاج مدينةالحديـــده لمثـــل هـــذا النـــوع مـــن المشـــاريع لخدمةالســـيدات والشـــابات يشـــمل انـــواع الرياضـــه المختلفـــه التـــي تســـاعد علـــى تخفيـــف الـــوزن والمحافظـــه علـــى رشاقةالنســـاء وصـــحتهم كمـــا ســـيكون فـــي المركـــز اخصـــائيات تـــدليك ورياضـــه كمايشـــمل النـــادي علـــى حمامـــات بخـــار واجهـــزه رياضـــيه بانواعهاالمختلفـــه وهـــذا المشـــروع ســـيلبي الاحتياجـــات المتناميـــه و المتزايـــده للقطـــاع النســـائي وللاســـف رغـــم اهميـــة هـــذا المشـــروع وضـــرورته الا ان الواقـــع الاجتمـــاعي وقلـــة الـــوعي الصـــحي لـــدى النســـاء للمحافظـــه علـــى صـــحة اجســـامهم حيـــث يعتبـــر النشـــاط الرياضـــي غيـــر ضـــروري ومـــن الكماليـــات كمـــاان كثيـــر مـــن الابـــاء والازواج لا يـــأمنؤ بمثـــل هـــذا النشـــاط الـــذي يســـتحق تخصـــيص جـــزء مـــن ميزانيـــة الاســـره لـــه حيـــث يعتبرنشـــاط ثـــانوي لديهم وليس اساسياً

مطعم متنوع للوجبات السريعه والخفيفه

تم دراسة احتياجات السوق في مدينة الحديده لمشروع متنوع للوجبات السريعه والخفيفه يقدم فيةالماكولات مثل برست الدجاج والبيتزا كمايقدم فيه اطعمةالساندويشات الفلافل والشوارما ـــ وكذلك انوع من المشروبات الغازيه ـ وسيشمل خدمةالطلب للاشخاص حتى من نافذة السياره دون الحاجه لنزول كطلب سفري والي جانب توفر صاله يتواجد فيها عدد من الطاولات والكراسي تستقبل حضور متناولين الطعام في نفس المكان

ومثل هذا المطعم الصغير المتخصص للوجبات السريعه والخفيفه وباسعار تنافسيه وخدمه راقيه لايوجد بكثره في مدينه كبيره ك مدينة الحديده يبلغ تعداد سكانها حوالي 645,563 نسمه وهذا يمثل فرصه استثماريه متاحه حالياً وذات بعد مستقبلي بحيث تنمؤ الفكره ويتم انشاء عدة فروع في المدينه وفي المدن الاخرى على غرارمطاعم مكدونال ومطاعم كنتاكي المنتشره في جميع انحاء العالم

وقبل الدخول في آفاق الدراسة الأولية للمشروع فإن اختيار هذا المشروع لم يأتي بشكل عشوائي بل تم بناء على مفاضلة بين مجموعة مشاريع تم اختيارها وأجريت عملية المفاضلة بينها وفقاً لمجموعة معايير تم اختيارها وكانت عملية المقارنة كما في المصفوفة التالية :

المقارنة بين الثلاثه المشاريع لاختيار البديل الامثل

م	المشروع / المعايير	حضانة اطفال	النادي الصحي للنساء	مطعم للوجبات السريعه
1	حجم الطلب	ضعيف	ضعيف	عالية
2	حجم التكلفة	متوسطة	عاليه	متوسطه
3	توافر المواد الخام	متوسط	ضعيف	عالية
4	الأيدي العاملة المؤهلة	متوسط	ضعيف	عالية
5	الفئة المستهدفة	عاليه	عاليه	عالية
6	درجة المخاطر	عاليه	عاليه	متوسطه
7	المنافسة	ضعيف	ضعيف	عاليه
8	العوائد المتوقعة	ضعيف	ضعيف	عالية
9	التقنية ملائمة ومتوفرة	متوسط	ضعيف	عالية
10	توافر القناعة والحماسة	ضعيف	ضعيف	عالية
11	التميز عن المشاريع المشابهة	متوسط	متوسط	عالية
12	التأثير الأيجابي في الاقتصاد	ضعيف	ضعيف	متوسطه

بناءاًعلى جدول المقارنة بين الثلاثه المشاريع لاختيار البديل الامثل تم وضع جدول يبين قيم كل مشروع في كل بند من بين عده مشاريع

م	المشروع المعايير	حضانة اطفال	النادي الصحي للنساء	مطعم للوجبات السريعه
1	وجود طلب على المنتج	1	1	3
2	حجم التكلفة	2	1	2
3	توافر المواد الخام	2	1	3
4	الأيدي العاملة المؤهلة	2	1	3
5	الفئة المستهدفة	3	3	3
6	درجة المخاطر	1	1	2
7	المنافسة	3	3	1
8	العوائد المتوقعة	1	1	3
9	التقنية ملائمة ومتوفرة	2	1	3
10	توافر القناعة والحماسة	1	1	3
11	التميز عن المشاريع المشابهة	2	2	3
12	التأثير الأيجابي في الاقتصاد	1	1	2
	ألأجمالي (36)	21	17	31

وحتى تكون عملية المفاضلة علمية تم وضع ثلاث فئات بحسب المدى الملائم بناء على عدد معايير عملية المفاضلة وهذه الفئات كالأتي:

وتعني الأرقام الموضوعة في جدول مصفوفة المفاضلة كالأتي:
الرقم (3): يعني عالي.
الرقم (2) : يعني متوسط.
الرقم (1) : يعني منخفض.
بالنسبه للمخاطر , والمنافسه , والتكلفه
الرقم (1): يعني عالي.
الرقم (2) : يعني متوسط.
الرقم (3) : يعني منخفض.

نلاحظ أن فرصة إنشاء نادي صحي للنساء ضعيفة ومشروع إنشاء حضانةاطفال متوسط إلى حد ما بينما فرصة إنشاء مطعم لتقديم الوجبات السريعة فهي فرصة استثماريةممتازة وذلك للأسباب الأتية:- - أن الطلب المتوقع عليها عالي وتستهدف جميع الفئات العمرية بالإضافة إلى الموقع الممتاز الذي سوف يتمتع به وذلك بالقرب من الجامعات والمستشفى وفندق وتعدادسكاني أما من ناحية المنافسة فلا توجد محلات مشابهه في نفس منطقةالمطعم بالإضافة إلى الأرباح العالية التي سوف يحققها المشروع حسب التوقعات..

ومن خلال المصفوفة السابقة و بناء على استعراض النتائج السابقة فإن المشروع (مطعم للوجبات الخفيفه) هو البديل الأفضل من بين البدائل المتاحة.

3- الدراسة الأولية:

1-3 تعريف المشروع

المشروع عبارة عن إنشاء مطعم متكامل يقدم وجبات سريعة من الدجاج المقلي برست الدجاج والبيزا كمايقدم فيه ساندويشات الفلافل والشوارما ـــ وكذالك انواع جميع المشروبات الغازيه بالاضافه الي تقديم بطاطا مقلية مع نفس الوجبة ورغيف من الخبز ويقترح إقامة المشروع في مدينة الحديده إذ إن لايوجدمطاعم تقدم وجبات سريعه في المنطقةالمرادإقامةالمشروع فيها وهوشارع خط الساحل في نواحي مستشى الثوره اذا ان سيكون قريبامن الجامعةومعاهد بجوار فندق 22مايوالسياحي .

2-3 السوق:

هناك تزايداً في حجم الطلب المحلي على الوجبات الخفيفه وفقاً لبيانات السوق المتوفرةإلا أنه يتم تلبية احتياجات العملاء الذين يرغبون في تناول هذه الماكولات. ومن المتوقع زيادة الطلب على هذه الاطعمه، علما انه لاتتوفرمطاعم متخصصه للوجبات الخفيفه في المنطقه المرادإقامةالمشروع فيها

. 3-3 حجم الطلب

تم الوصول الي حجم الطلب من خلال دراسة السوق وزيارتنا لبعض المطاعم التي تقدم وجبات خفيفه اذا تعتبر الوجبات السريعه والتي تقدم من الدجاج المقلي والبيتزا وساندويشات الفلافل والشوارما من الوجبات السريعه المرغوبة والتي تستحوذ على عدد كبير من المستهلكين وذلك لعدة أسباب منها رخص ثمن الوجبات السريعه مقارنة مع الوجبات الأخرى وثانيا إمكانية تصنيع الدجاج والشوارما وتحضيره بأشكال مختلفة للأكل مثل الشوي والقلي والطبخ.الخ. كما أن سوق هذه الخدمة كبير جد ا ويرتبط ارتباطا وثيقا بعدد السكان. هذا و يبلغ عدد سكان محافظة الحديده حوالي 2,157,552 نسمة حسب ما تشير إليه بيانات دائرة الإحصاءات العامة لعام 2004 ، يسكن منهم في مدينة الحديده حوالي 416,136 نسمة حسب التعداد السكاني لعام 2004 وب حتساب الزياده السكانيه بمعدل 5% سنويا سيصبح التعداد المتوقع في نهاية 2013 حسب المعادله التاليه

(416136*(1.05) مرفوع للاس9)=614,822 نسمه لعام 2013

4-3 تمويل المشروع:

بحسب تكلفة المشروع المقدرة فإن مصادر التمويل ستتمثل في الأتي:
1- مصدر داخلي (تمويل عائلي) : وسيمثل 100% من إجمالي التكلفة

5-3 الكلفة الإجمالية :
من خلال الدراسات المبدئية فإن الكلفة الإجمالية للمشروع ستكون متوسطه وتم معرفتها من خلال حجم الطلب المرتفع على الوجبات الخفيفه كما ان الكلفه الاجماليه تتضمن التكاليف الثابتة. وتكاليف التشغيل لدورة إنتاجية واحدة حيث ستبلغ تقريبا 10 مليون وسيتم تحديدها عند عمل الدراسة التفصيلية

3- 6 الموقع :
يقترح إقامة المشروع في الجمهورية اليمنية بمحافظة الحديدة في شارع خط الساحل بنواحي مستشفى الثوره والجامعات والمعاهد جوارفندق 22مايوالسياحي وتم اختيار هذا الموقع للعوامل الآتية:
1ـ عدم تواجد مشاريع مماثل لمشروعنا(مطعم للوجبات الخفيفه) في المنطقه المرادإقامةالمشروع فيها.
2- سهولة الحصول على المواد الاوليه
3- توافر البنيه التحتيه (الخدمات) من كهرباء ومياه وهاتف ونقل والتي تعبر عنصراً أساسياً في عمل المشروع.
4- موقع المشروع يتميز بالاستقرار الأمني وكثافه سكانيه وهذا ما يشجع على إقامة هذا المشروع في تلك المنطقة.
5- القرب من المناطق السكنيه.

3-6- 1عوامل إختيار الموقع الامثل:-

1-كلفة النقل :-
المطعم سيكون قريب من سوق المواد الاوليه والمواد الاخرى التابعه للمنتج وهذا سيخفض من كلفةنقل هذي المواد الخاصه بالمنتج اوالمتعلقه بالمطعم ككل .

2- مدى القرب أو البعد من السوق:
يعتبرموقع المطعم قريب من السوق كماسيكون قريب من المستشفى والجامعات والفندق والتجمعات السكانيه والاماكن السياحيه.

7-3 المادة الخام (المواد الاوليه):
يعتبرمطعم الوجبات الخفيفه من المطاعم ذات الجوده العاليه حيث ان الموادالاوليه المستخدمه في المنتج متوفره . الدجاج والخبز والخضار والتوابل والعجين وجميع انواع المشروبات الغازية ومياه معدنيه . وتوفر اغلب المواد الأولية بشكل طازج قرب موقع المطعم من السوق والذي تتوفر فية جميع مايحتاجة المنتج والمطعم بشكل كلي.

8-3 المعدات والآلات:
سيتم توفير الآلات والمعدات وللمكائن والمواد الأخرى المرتبطة بالانتاج من خلال الشراء من السوق المحلي ، وفقاً لعروض الأسعار المتاحة في البلدهي كالأتي : (تايون ـ الصين ـ إيطاليا ـ وكالات محلية).

9-3 المبنى أو المحل :-
سوف يتم استئجار محل جاهز إلى حد ما وسوف يتم إدخال بعض التعديلات ليتناسب المشروع.

10-3 العوائد المتوقعة :

من خلال المعطيات السابقة وأخذاً بالتأثير لجميع العوامل (سعر الفائدة ـ ـ التضخم ـ تقلبات أسعار الصرف ...الخ) فان العوائد المتوقع الحصول عليها تقدر بنسبة 90% من المبيعات.

11-3 التأثير على الاقتصاد القومي:

يلاحظ أن المشروع سيقوم بتوظيف ايدي عامله وسيستخدم منتجات زراعيه محليه وهذاسيسهم إيجابياً في السوق المحلي
مما يساعد في تخفيض حجم البطالة ولو بجزء بسيط ولكن هذا التوظيف سيؤثر إيجاباً على الدخل القومي

12-3 الأيدي العاملة:

1-من المعلوم أن العاملة اليمنية تعتبر من العمالة المتوفرة بشكل كبير والتي تتميز بانخفاض سعرها وبالتالي من الممكن الحصول على عمالة مختلفة الكفاءة ـ كما ذكرأهداف المشروع توفيرفرص عمل فالمشروع يحتاج إلى5 عمالة تقسم كالاتي:-

1- المحاسب (المدير).
2- طباخ بروست وبيتزا .
3- طباخ شوارما وفلافل .
4- مباشر لتقديم الطلبيات السفري ومسئول نظافه.
5- مباشر لتقديم الطلبيات (جلوس) الزبائن .

ـ بحسب متطلبات الأنتاج والتقنية للآلات ـ وبإسعار مناسبة واهداف إقامةالمشروع هوخلق فرص عمل فالمشروع يحتاج الي خمس عمال.

13-3 التخطيط الداخلي للمشروع:-

1-الموقع: المطعم يقع في الحديده بالقرب من الجامعات والمستشفى والفندق
2- المساحة: تقدر مساحة المحل 6 متر عرض و10 متر طول.
3- بجانب باب الدخول المطعم توجد كبينة المحاسب.
4- تقسم مساحة المطعم من مطبخ ومخزن للمواد القابلة للحفظ بالاضافة إلى دورة مياةومغاسل.

14-3 دراسة مفصلة عن السوق واتجاهات الطلب :-

1- **تأثير الطلب على السلع من ناحية السعر :-**

نتوقع أن يكون الطلب على السلع في بداية السنه الاوله للمشروع معقول,وبعد ذلك سيتم تحقيق ارباح 100% بعد التعرف على منتجات المطعم وتعودالزبائن على منتجاتنا ذات الجوده العاليه وسمعت المطعم الجيده.

سنقدم سلع متعدده وسعرالسلع من الأمور الأكثر اهتماما لدى الأفراد فهم يفضلون الحصول على سلع ذات جودةعاليه وبسعر منخفض,لذلك سيتم تقديم السلع بجودة عالية وبأسعار مناسبة لجميع الدخول والفئات لكي نتمكن من تحقيق ارباح بنسبة100% وتغطيةالتكاليف بنسبة 100%

2- **تأثير الطلب على السوق من ناحية دخول الفئة المستهدفة :-**

ان السلع التي سيقدمهامشروع مطعم للوجبات السريعه يستهدف جميع الفئات العمريه وأسعارها مناسبة مختلف الدخول والمستويات.

3- **تأثير الطلب على الأذواق :-**

ذوق الفئات المستهدفه سيؤثر على حجم الطلب لذلك سيتم إنتاج السلع تتناسب مع جميع الاذواق و سيتم إدخال التحسينات على المنتجات كلما استدعى الأمر ذلك.

4- تأثير الطلب من حيث المنافسة :-

لا يوجد مطاعم مشابهة للمشروع المقترح في المنطقه المراد إقامةالمشروع فيها ، لذا فان المنافسة بالنسبة للمنتج من حيث المذاق ونوع الخدمة المقدمة غير متاحة ، ولكن تبقى المنافسة قائمة مع المحلات القائمة والتي تقدم أشكالا مختلفة

من هذه الوجبات وعادة ما يرغب المستهلك بتنويع طعامه باستمرار . ولكن يمكن القول من خلال خبرة أصحاب المحلات المشابهة والتي تم زيارتها في مدينة الحديده ، فان الطلب على منتجات الوجبات السريعه تلقى اقبالاً من قبل المستهلكين.

15-3 التأثير على الاقتصاد القومي:

يلاحظ أن المشروع سيقوم بتوظيف ايدي عامله وسيستخدم منتجات زراعيه محليه وهذاسيسهم إيجابياً في السوق المحلي فمثلا سيحتاج المشروع الى الآتى:

جدول رقم (2-11-1) يبين الأثر الإقتصادي

البند	الوصف	الوحدة	الكمية في اليوم	الكمية في الشهر	إالكمية في السنة
1	دجاجة	كجم	28.00	840	10080
2	دقيق	كجم	3.75	113	**1350**
3	فول مقشر	كجم	**3.00**	90	**1080**
4	بهارات	كجم	**1.40**	42	**504**
5	بطاطس	كجم	**12.80**	384	**4608**
6	طماطم	كجم	**6.20**	186	**2232**
7	جزر	كجم	**6.20**	186	**2232**
8	بصل	كجم	**4.95**	149	**1782**
9	كوبش	كجم	**9.20**	276	**3312**
10	بيبار	كجم	**1.50**	45	**540**
11	زيتون	كجم	**1.50**	45	**540**
12	زيت	لتر	**4.40**	132	**1584**
13	جبن	كجم	**1.50**	45	**540**
14	الشطة	لتر	**2.20**	66	**792**
15	مايونيز	لتر	**2.05**	62	**738**
16	مخلل	كجم	**1.35**	41	**486**
17	ملح	كجم	**0.79**	24	**283**

18	كاتشب	لتر	**1.00**	30	**360**
19	الخبز	حبة	**410**	12300	**147600**

بالنظر الى الكميات التي يحتاجها المشروع في الجدول السابق وهذا سيدعم الشراء من المزارعين المحلين للطماطم والبطاطس والفول والجزر والملفوف وغيره كما انة سيدعم الشراء من السوق المحلي لبقية المواد
وكدلك سقوم بتوظيف عدد من من الأيدى العاملة

ووفقاً للمعطيات والنتائج السابقة فإنه يمكن تبني هذا المشروع وإقامته.

4. الدراسة الفنية

مكونات المشروع:

1- المنتج

سيكون إنتاج المطعم متمثلاً بانتاج البرست والبيزا والسندويشات من الفلافل والشوارما والمشروبات.

2- الفترة الزمنية:

1. الفترة الاستثمارية: تقدر الفترة الزمنية اللازمة لتنفيذ المشروع بحوالي 3شهور.

3- الفترة التشغيلية (الدورة الإنتاجية):

الفترة الأولى : من الساعة 6صباحا وحتى 2مساء .
الفترة الثانية : من الساعة 4مساء وحتى 12 صباحاً
جميع أيام الأسبوع كما في الجدول الأتي:

عدد الدورات الإنتاجية في السنة	الفترة الزمنية للدورة الإنتاجية الواحدة	
	يوم	شهر
365 دورة إنتاجية	17 ساعات	510 ساعة

4- - تأثير الطلب على فترات العمل :-

كلما كانت ساعات العمل اليومية اكثر كلما زاد حجم الدخل وبالتالي فإن المطعم سوف يكونمفتوحا من الساعة السادسة صباحا حتى الساعة 11 عشر ليلا

4-1 حجم الطلب المتوقع:-

<u>1-الطاقة الإنتاجية المقترحة</u>

الطاقة الإنتاجية التصميمية المقترحة للمشروع مبينه ادنى

الوصف	الكمية في اليوم	الكميه في االشهر	الكمية في السنة	سعر بيع الوحدة	اجمالي البيع في اليوم	اجمالي البيع في الشهر	اجمالي البيع فس السنة
عدد الوجبات البروست	100	3000	36000	500	50000	1500000	18.000.000
عدد الساندويتش الفلافل	150	4500	54000	100	15000	450,000	5.400.000
عدد الساندويتش الشاورما	100	3000	36000	200	20000	600,000	7.200.000
عدد البيتزا	15	450	5400	800	12000	360,000	4.320.000
مشروبات غازية	44	1320	15840	70	3080	92,400	1.108.800
مياه صحية	55	1650	19800	70	3850	115,500	1.386.000
اجمالي المبيعات					103930	3117900	37414000

و يتوقع إن تتدرج الطاقة الإنتاجية للمشروع على النحو التالي:

(السنة الأولى80% من الطاقة الإنتاجية)

الوصف	الطاقة الإنتاجية في السنة	نسبةاستغلال الطاقه الانتاجيه	الكميه في السنه
الوجبة الواحده بروست 200 جرام من دجاجه	36000	%80	28800
الساندويتش الفلافل	54000	%80	43200
الساندويتش الشاورما	36000	%80	28800
البيتزا	5400	%80	4320
المشروبات	15840	%80	12672
المياه الصحية	19800	%80	15840

(السنة الثانية 90% من الطاقة الإنتاجية)

الوصف	الطاقة الإنتاجية في السنة	نسبةاستغلال الطاقه الانتاجيه	الكميه في السنه
الوجبة الواحده بروست 200 جرام من دجاجه	36000	90%	32400
الساندويتش الفلافل	54000	90%	48600
الساندويتش الشاورما	36000	90%	32400
البيتزا	5400	90%	4860
المشروبات	15840	90%	14256
المياه الصحية	19800	90%	17820

(السنة الثالثة 100 % من الطاقة الإنتاجية)

الوصف	الطاقة الإنتاجية المخططة	نسبةاستغلال الطاقه الانتاجيه	الكميه في السنه
الوجبة الواحده بروست نصف دجاجه	**36000**	%100	**36000**
الساندويتش الفلافل	**54000**	%100	**54000**
الساندويتش الشاورما	**36000**	%100	**36000**
البيتزا	**5400**	%100	**5400**
المشروبات	**15840**	%100	**15840**
المياه الصحية	**19800**	%100	**19800**

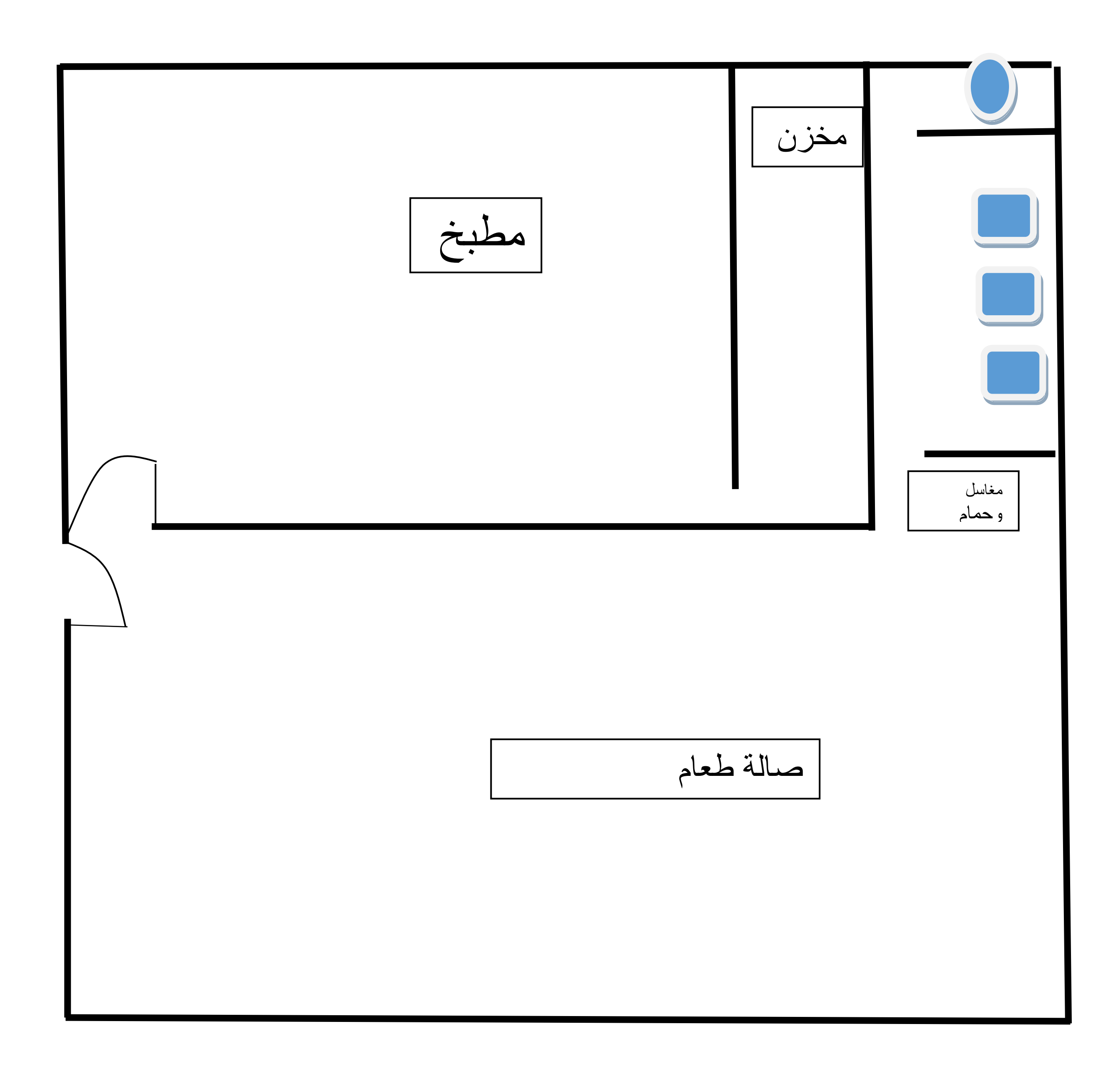
(السنة الربعة زيادة 5% من الطاقة الإنتاجية)

الوصف	الكميه في السنه السابقة	نسبةاستغلال الطاقه الانتاجيه	الكميه في السنه
الوجبة الواحده بروست 200 جرام من دجاجه	**36000**	1800	37800
الساندويتش الفلافل	**54000**	2700	56700
الساندويتش الشاورما	**36000**	1800	37800
البيتزا	**5400**	270	5670
المشروبات	**15840**	792	16632
المياه الصحية	**19800**	990	20790

(السنة الخامسة زيادة 5% من الطاقة الإنتاجية)

الوصف	الكميه في السنه السابقة	نسبةاستغلال الطاقه الانتاجيه	الكميه في السنه الخامسة
الوجبة الواحده بروست 200 جرام من دجاجه	37800	1800	39600
الساندويتش الفلافل	56700	2700	59400
الساندويتش الشاورما	37800	1800	39600
البيتزا	5670	270	5940
المشروبات	16632	792	17424
المياه الصحية	20790	990	21780

2-4التصميم الفني للمحل :



3-4 تجهيزات المطعم:-

1- الطاولات مع الكراسي.
2- 3مرواح سقف.
3- 3مراوح شفط.
4- كبينة المحاسب.
5- ديكور داخلي المطعم.
6- لوحة المطعم.
7- مغاسل للمطعم .
8- دورة مياة.

4-4 الألات والمعدات

يـتم حصـر التكـاليف التقديريـة للماكينـات والمعـدات والأدوات اللازمـة للمشروع باستخدام الجدول التالي:

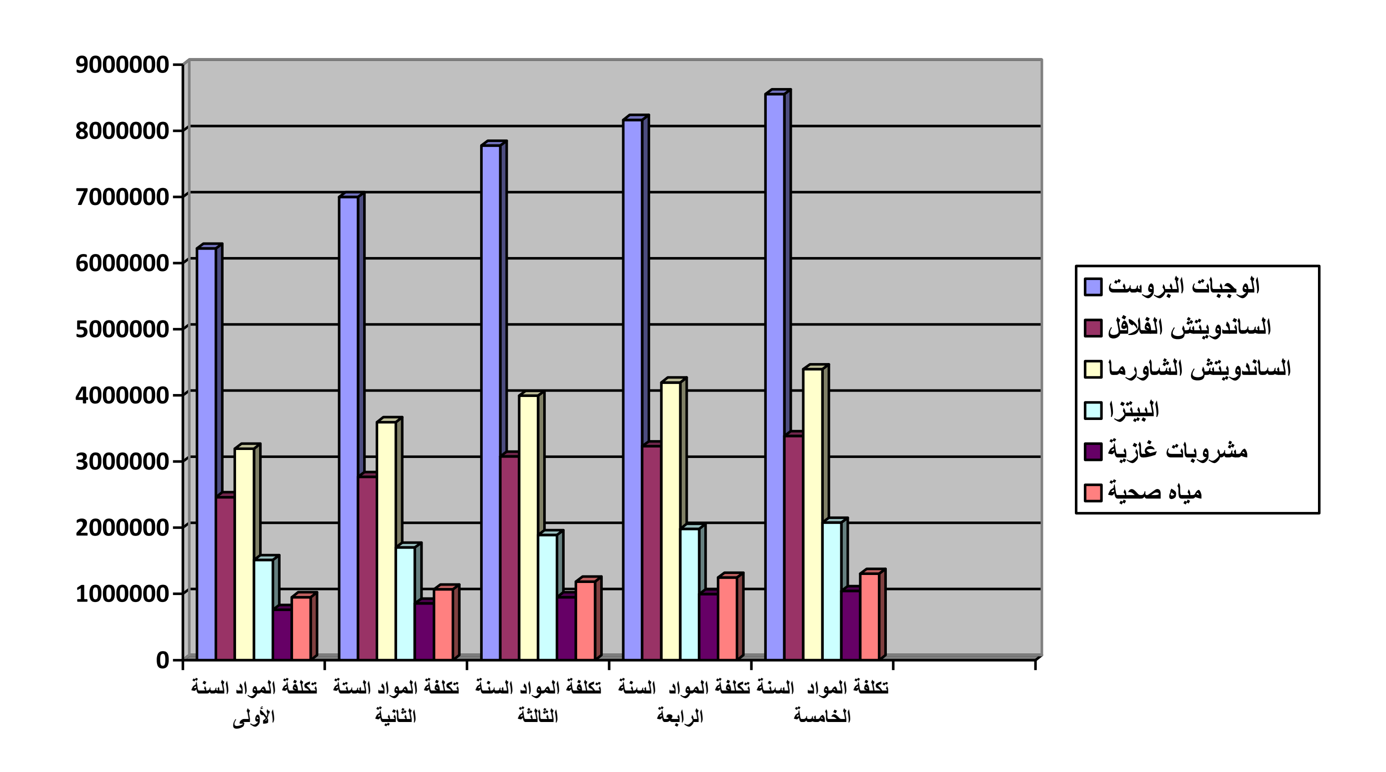
البند	الكميه	السعر	الاجمالي	الاهلاك %20	المجموع
ماكنة برست دجاج	1	1500000	1500000	20%	300000
ماكنه للشوارمه جديد	1	170000	170000	20%	34000
فريزركبير للدجاج	1	90000	90000	20%	18000
سخان ميكرويف	1	25000	25000	20%	5000
مقلى بطاطاكبير	1	6000	6000	20%	1200
ثلاجة تبريد للمشروبات الغازيه	1	60000	60000	20%	12000
ماكنةتقطيع خضره	1	21500	21500	20%	4300
اله تقشير بطاطا	3	300	900	20%	180
ماكنة تقطيع بطاطا	1	21000	21000	20%	4200
مراوح شفاط	3	3000	9000	20%	1800
مراوح تهويه	3	5500	16500	20%	3300
ثلاجة تخزين خضره	1	80000	80000	20%	16000
فرن للبيزا	1	80000	80000	20%	16000
اسطوانات غاز كبيرة	6	10000	60000	20%	12000
اجهزة كمبيوترمع الطابعة	1	100000	100000	20%	20000
مكيف كبير	1	100000	100000	20%	20000
تلفون/فاكس	1	30000	30000	20%	6000
طفايات حريق	2	5000	10000	20%	2000
مولد كهرباء كبير	1	200000	200000	20%	40000
المجمـــــــــوع			2579900	20%	515980

5-4 تكلفةالمواد الاوليه :-

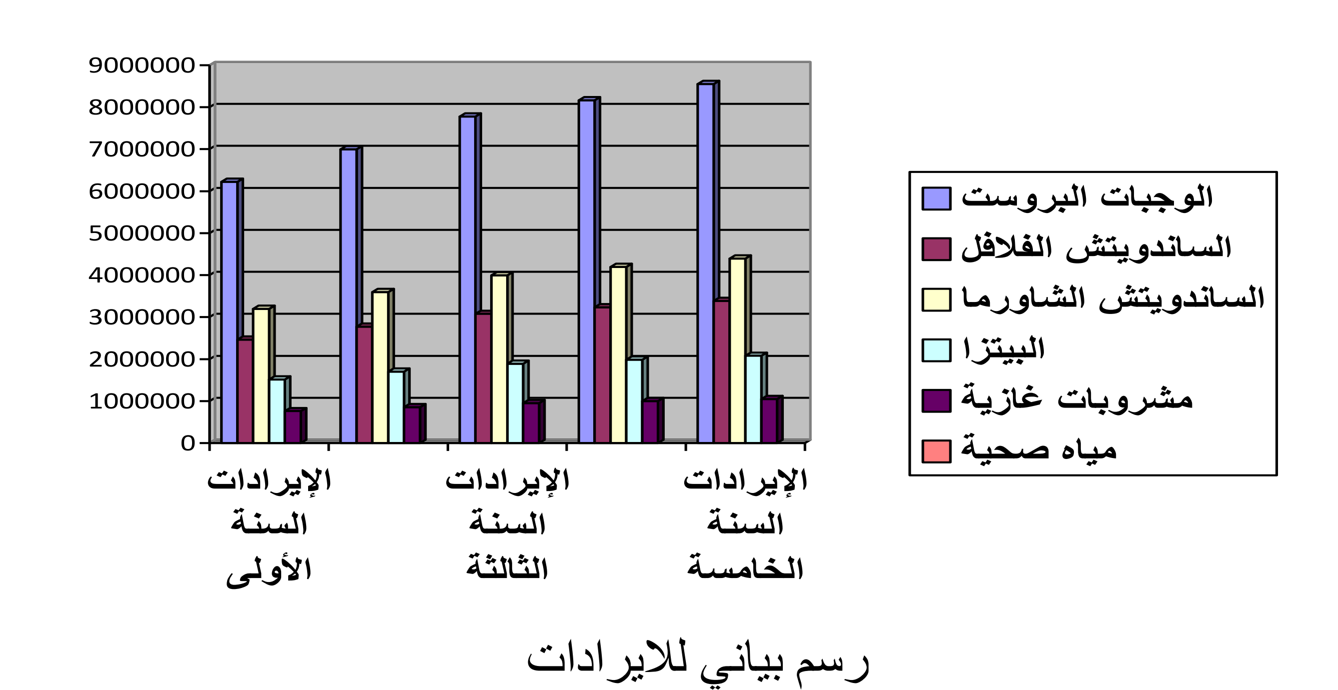
الوصف	الكمية السنة الأولى %80	الكميه في الستة الثانية %90	الكمية في السنة الثالثة %100	الكميه في السنة الرابعة %105	الكميه في السنة الخامسة %105
عدد الوجبات البروست	28800	32400	**36000**	37800	39600
عدد الساندويتش الفلافل	43200	48600	**54000**	56700	59400
عدد الساندويتش الشاورما	28800	32400	**36000**	37800	39600
عدد البيتزا	4320	4860	**5400**	5670	5940
مشروبات غازية	12672	14256	**15840**	16632	17424
مياه صحية	15840	17820	**19800**	20790	21780

الوصف	تكلفة للوجبة الواحدة	تكلفة المواد السنة الأولى	تكلفة المواد الستة الثانية	تكلفة المواد السنة الثالثة	تكلفة المواد السنة الرابعة	تكلفة المواد السنة الخامسة
الوجبات البروست	216	6220800	6998400	7776000	8164800	8553600
الساندويتش الفلافل	57	2462400	2770200	3078000	3231900	3385800
الساندويتش الشاورما	111	3196800	3596400	3996000	4195800	4395600
البيتزا	350	1512000	1701000	1890000	1984500	2079000
مشروبات غازية	60	760320	855360	950400	997920	1045440
مياه صحية	60	950400	1069200	1188000	1247400	1306800
اجمالي المبيعات		15,102,720	16,990,560	18,878,400	19,822,320	20,766,240

الوصف	الإيرادات السنة الأولى	الإيرادات الستة الثانية	الإيرادات السنة الثالثة	الإيرادات السنة الرابعة	الإيرادات السنة الخامسة
الوجبات البروست	14400000	16200000	18000000	18900000	18900000
الساندويتش الفلافل	4320000	4860000	5400000	5670000	5670000
الساندويتش الشاورما	5760000	6480000	7200000	7560000	7560000
البيتزا	3456000	3888000	4320000	4536000	4536000
مشروبات غازية	887040	997920	1108800	1164240	1164240
مياه صحية	1108800	1247400	1386000	1455300	1455300
اجمالي المبيعات	**29931840**	**33673320**	**37414800**	**39285540**	**39285540**



رسم بياني لتكاليف المواد السنوية



رسم بياني للايرادات

6-4 مراحل الانتاج :

1ـ تتم عملية تجهيز البرست من خلال استخدام ماكنةالبرست يوضع بداخلها الدجاج بعد وضع جميع المكونات اللازمه من توابل وغيرها حيث تتم عملية الطهي ويترك حتى ينضج.

2ـ يتم تجهيز البيزا بعد تجهيزالعجينه الخاص بهاواضافة الصوص وعدة خضاروتوابل من فوق العجينه ويتم ادخالهافي الفرن الخاص بها حتى تنضج.

3ـ يتم تجهيز الشوارما بعداستخراج العظام واخذالحم وتقطيعه الي شرائح و ادخال الدجاج في ماكنة الشوارماحتى ينضج واضافته الي الخبر ورشه بتوابل وصوص وبعض الخضره.

4ـ الفلافل يتم تجهيزالفول المقشر واضافةله توابل وخلطهم مع بعض ويتم تحميرها بالقلايه وحشو الخبزبهاوايضافةله السلطه والمخلل وبعض الفلافل .
5- يتم توفير انواع مختلفه من المشروبات الغازيه والمياه المعدنيه .

7-4 تكاليف التشغيل ما عدا الأصول الثابتة

1-7-4 الإيجارات

الوصف	الإيجـــــــار الشهري	الإيجار السنوي
ايجار مبنى المطعم	50000	600000

2-7-4 مصاريف التشغيل

الوصف	التكلفـــــة الشهر	التكلفـــــة السنوي
أدوات مكتبية	4000	48000
قرطاسية	11000	132000
ادوات تحضير سفري	50000	600000
مصاريف نقل	21000	252000
تسويق	32000	384000
الإجمالي	118000	1.416.000

3-7-4 مصاريف نثرية

الوصف	التكلفـــــة الشهر	التكلفـــــة السنوي
مصاريف نثريه	10000	120000
الإجمالي	10000	120000

4-7-4 الدعايه والاعلان

الوصف	التكلفة الشهرية	التكلفة السنوية
مصروفات دعاية وإعلان	10000ريال	120000ريال
الأجمالي	10000ريال	120000ريال

4-7-5 مصاريف الخدمات (مرافقة للطاقة)

الوصف	التكلفة الشهر\دولار	التكلفة السنوي\د
تلفون	10000	120000
كهرباء	40000	536000
انترنت	4000	48000
وقود(ديزل, بترول)	2000	24000
ألإجمالي	56000	672000

4-7-6 مرتبات واجور الموظفين

الكادر الوظيفي	العدد	الراتب الشهري	الراتب السنوي
- طباخ بروست وبيتزا	1	50000	600000
- طباخ شوارما وفلافل	1	50000	600000
- محاسب	1	50000	600000
مباشر سفري وعامل نظافه	1	32000	384000
مباشر للزبائن	1	32000	384000
الإجمالي		214000	2.568.000

7-7-4 تكاليف التشغيل ما عدا الإهلاك

الوصف	التكلفة الشهر	التكلفة السنوي
3-6-1 الإيجارات	50000	600000
3-6-2 مصاريف التشغيل	118000	1416000
3-6-3 مصاريف نثرية	10000	120000
3-6-4 دعايه واعلان	10000	120000
3-6-5 مصاريف الخدمات (مرافقة للطاقة)	56000	672000
3-6-6 مرتبات واجور الموظفين	214000	2568000
تكاليف المواد	1730520	20.766.240
إجمالي تكاليف التشغيل	458000	26.262.240
ألإحتياطي 5% من إجمالي تكاليف التشغيل	%5	1.313.112
الإجمالي		27.57.5352

8-4 الأصول الثابتة

4-8-1 المنشئات والمباني (تجهيز المطعم)

البند	الكمية	السعر	الإجمالي	% الإهلاك	قيمة الإهلاك السنوي
تجهيزات المطعم من ديكور	1	200000	200000	%20	40000
تجهيز دورات المياه والمغاسل	1	100000	100000	%20	20000
الإجمالي			300000		60000

4-8-2 ثانيا الأثاث

البند	الكمية	السعر	الإجمالي	%20 الإهلاك	قيمة الإهلاك السنوي
كبينة محاسب	1	25000	25000	%20	5000
طاولة(إستيل)تقطيع لمطبخ المطعم	1	30000	30000	%20	6000
طاولات اكل	6	6000	36000	%20	7200
كراسي	24	5000	120000	%20	24000
انارة	15	500	7500	%20	1500
الإجمالي			218500	%20	43700

3-8-4 ثالثا تكلفة أصول اخرى

البند	الكمية	السعر	الإجمالي	% الإهلاك	قيمة الإهلاك السنوي
لوحة المطعم الخارجية	1	60000	60000	%20	12000
ادوات (اكواب زجاج)	36	100	3600	%20	720
ادوات (ملاعق إستيل)	36	100	3600	%20	720
ادوات (شوك إستيل)	36	100	3600	%20	720
ادوات (سكين إستيل)	5	100	500	%20	100
ادوات(سحون زجاج)	36	300	10800	%20	2160
الاجمالي			82100		16420

4-8-4 تكاليف الأصول الثابتة

البند	الإجمالي	% الإهلاك	قيمة الإهلاك السنوي
3-7-1 المنشئات والمباني (تجهيز المطعم)	300000	%20	60000
3-7-2 ثانيا الأثاث	218500	%20	43700
3-7-3 ثالثا تكلفة أصول اخرى	82100	%20	16420
3-7-4 رابعا الألات والمعدات	2579900	%20	515980
اجمالي تكاليف الأصول	3.180.500		636.100

5-8-4 تكلفة المواد الأولية

الوصف	تكلفة للوجبة الواحدة	تكلفة المواد السنة الأولى	تكلفة المواد الستة الثانية	تكلفة المواد السنة الثالثة	تكلفة المواد السنة الرابعة	تكلفة المواد السنة الخامسة
الوجبات البروست	216	6220800	6998400	7776000	8164800	8553600
الساندويتش الفلافل	57	2462400	2770200	3078000	3231900	3385800
الساندويتش الشاورما	111	3196800	3596400	3996000	4195800	4395600
البيتزا	350	1512000	1701000	1890000	1984500	2079000
مشروبات غازية	60	760320	855360	950400	997920	1045440
مياه صحية	60	950400	1069200	1188000	1247400	1306800
اجمالي المبيعات		15,102,720	16,990,560	18,878,400	19,822,320	20,766,240

الوصف	الوحدة	سعر الوحدة	الوزن بالكيلو	السعة جرام	السعة ملتر	سعر الكيلو	سعر الجرام	سعر ملتر
دجاجة	كيلو	600	1	1000		600.00	0.60	
دقيق	كيس	2800	25	25000		112.00	0.11	
فول مقشر	كيلو	150	1	1000		250.00	0.25	
بهارات	كيلو	1000	1	1000		1000.00	1.00	
بطاطس	سلة	3000	20	20000		150.00	0.15	
طماطم	سلة	5000	20	20000		250.00	0.25	
جزر	سلة	2500	20	20000		125.00	0.13	
بصل	سلة	2500	20	20000		125.00	0.13	
كوبش	حبة	1000	5	5000		200.00	0.20	
بيبار	سلة	3000	20	20000		150.00	0.15	
زيتون	قارورة	2000	5	5000		400.00	0.40	
زيت	دبة	5000			20000			0.25
جبن	علبة	2350	1	1000		2350.00	2.35	
الشطة	قارورة	180			474			0.38
مايونيز	قارورة	280			473			0.59
مخلل	قارورة	650	1			650.00	0.65	
ملح	كيس	204	1			204.00	0.20	
كاتشب	قارورة	150			340			0.44
الخبز	حبة	20	1					

البند	الوصف	الوحدة	سعر الوحدة	وجبة بروست		ساندويتش شوارم		ساندويتش فلافل		بيتزا	
	المواد الأولية			الكمية	الكلفة	الكمية	الكلفة	الكمية	الكلفة	الكمية	الكلفة
1	دجاجة	جرام	0.600	200	120.00	80.00	48.00	0.00		0	
2	دقيق	جرام	0.112	0		0.00	0.00	0.00		250	28
3	فول مقشر	جرام	0.250	0		0.00	0.00	20.00	5.00	0	
4	بهارات	جرام	1.000	5	5.00	10.00	10.00	2.00	2.00	0	
5	بطاطس	جرام	0.150	50	7.50	30.00	4.50	30.00	4.50	100	15
6	طماطم	جرام	0.250	20	5.00	20.00	5.00	20.00	5.00	0	
7	جزر	جرام	0.125	20	2.50	20.00	2.50	20.00	2.50	0	
8	بصل	جرام	0.125			20.00	2.50	20.00	2.50	50	6
9	كوبش	جرام	0.200	50	10.00	20.00	4.00	20.00	4.00	0	0
10	بيبار	جرام	0.150		0.00	0.00	0.00	0.00		100	15
11	زيتون	جرام	0.400		0.00	0.00	0.00	0.00		100	40
12	زيت	ملتر	0.250	20	5.00	10.00	2.50	10.00	2.50	20	5
13	جبن	جرام	2.350		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	100	235
14	الشطة	ملتر	0.380	10	3.80	5.00	1.90	5.00	1.90	10	4
15	مايونيز	ملتر	0.592	10	5.92	5.00	2.96	5.00	2.96	0	0
16	مخلل	جرام	0.650			10.00	6.50	5.00	3.25	0	0
17	ملح	جرام	0.204	5	1.02	1.00	0.20	1.00	0.20	5	1
18	كاتشب	ملتر	1.000	10	10.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0
19	الخبز	حبة	20.000	2	40.00	1.00	20.00	1.00	20.00	0	0
				216		**111**		**56**		**349**	

						دجاج برست								
البند	الوصف	الوحدة	سعر الوحدة	الكمية للوجبة الواحدة	الكلفة	عدد الوجبات في اليوم	الكمية في اليوم	الكلفة في اليوم	عدد الوجبات في الشهر	الكميه في الشهر	الكلفة في الشهر	عدد الوجبات في السنة	الكمية في السنة	الكلفة في السنة
1	دجاجة	جرام	0.60	200.00	120.00	100	20000	12000	3000	600000	360000	36000	7200000	4320000
2	دقيق	جرام	0.11	0.00	0.00	100	0	0	3000	0	0	36000	0	0
3	فول مقشر	جرام	0.25	0.00		100								
4	بهارات	جرام	1.00	5.00	5.00	100	500	500	3000	15000	15000	36000	180000	180000
5	بطاطس	جرام	0.15	50.00	7.50	100	5000	750	3000	150000	22500	36000	1800000	270000
6	طماطم	جرام	0.25	20.00	5.00	100	2000	500	3000	60000	15000	36000	720000	180000
7	جزر	جرام	0.13	20.00	2.50	100	2000	250	3000	60000	7500	36000	720000	90000
8	بصل	جرام	0.13	0.00		100	0	0	3000	0	0	36000	0	0
9	كوبش	جرام	0.20	50.00	10.00	100	5000	1000	3000	150000	30000	36000	1800000	360000
10	بيبار	جرام	0.15	0.00		100	0	0	3000	0	0	36000	0	0
11	زيتون	جرام	0.40	0.00		100	0	0	3000	0	0	36000	0	0
12	زيت	ملتر	0.25	20.00	5.00	100	2000	500	3000	60000	15000	36000	720000	180000
13	جبن	جرام	2.35	0.00		100	0	0	3000	0	0	36000	0	0
14	الشطة	ملتر	0.38	10.00	3.80	100	1000	380	3000	30000	11392	36000	360000	136709
15	مايونيز	ملتر	0.59	10.00	5.92	100	1000	592	3000	30000	17759	36000	360000	213108
16	مخلل	جرام	0.65	0.00		100	0	0	3000	0	0	36000	0	0
17	ملح	جرام	0.20	5.00	1.02	100	500	102	3000	15000	3060	36000	180000	36720
18	كاتشب	ملتر	1.00	10.00	10.00	100	1000	1000	3000	30000	30000	36000	360000	360000
19	الخبز	حبة	20.00	2.00	40.00	100	200	4000	3000	6000	120000	36000	72000	1440000
	الإجمالي				**216**			**21574**			**647211**			**7766537**

						فلافل					X			
البند	الوصف	الوحدة	سعر الوحدة	الكمية للوجبة الواحدة	الكلفة	عدد الوجبات في اليوم	الكمية في اليوم	الكلفة في اليوم	عدد الوجبات في الشهر	الكميه في الشهر	الكلفة في الشهر	عدد الوجبات في السنة	الكمية في السنة	الكلفة في السنة
1	دجاجة	جرام	0.60	0.00	0	150	0	0	4500	0	0	54000	0	0
2	دقيق	جرام	0.11	0.00	0	150	0	0	4500	0	0	54000	0	0
3	فول مقشر	جرام	0.25	20.00	5	150	3000	750	4500	90000	22500	54000	1080000	270000
4	بهارات	جرام	1.00	2.00	2	150	300	300	4500	9000	9000	54000	108000	108000
5	بطاطس	جرام	0.15	30.00	4.5	150	4500	675	4500	135000	20250	54000	1620000	243000
6	طماطم	جرام	0.25	20.00	5	150	3000	750	4500	90000	22500	54000	1080000	270000
7	جزر	جرام	0.13	20.00	2.5	150	3000	375	4500	90000	11250	54000	1080000	135000
8	بصل	جرام	0.13	20.00	2.5	150	3000	375	4500	90000	11250	54000	1080000	135000
9	كوبش	جرام	0.20	20.00	4	150	3000	600	4500	90000	18000	54000	1080000	216000
10	بيبار	جرام	0.15	0.00	0	150	0	0	4500	0	0	54000	0	0
11	زيتون	جرام	0.40	0.00	0	150	0	0	4500	0	0	54000	0	0
12	زيت	ملتر	0.25	10.00	2.5	150	1500	375	4500	45000	11250	54000	540000	135000
13	جبن	جرام	2.35	0.00	0	150	0	0	4500	0	0	54000	0	0
14	الشطة	ملتر	0.38	5.00	1.8987342	150	750	285	4500	22500	8544	54000	270000	102532
15	مايونيز	ملتر	0.59	5.00	2.9598309	150	750	444	4500	22500	13319	54000	270000	159831
16	مخلل	جرام	0.65	5.00	3.25	150	750	488	4500	22500	14625	54000	270000	175500
17	ملح	جرام	0.20	1.00	0.204	150	150	31	4500	4500	918	54000	54000	11016
18	كاتشب	ملتر	1.00	0.00	0	150	0	0	4500	0	0	54000	0	0
19	الخبز	حبة	20.00	1.00	20	150	150	3000	4500	4500	90000	54000	54000	1080000
		الإجمالي			**56.31**			**8447**	253407			3040879		

شوارما

البند	الوصف	الوحدة	سعر الوحدة	الكمية للوجبة الواحدة	الكلفة	عدد الوجبات في اليوم	الكمية في اليوم	الكلفة في اليوم	عدد الوجبات في الشهر	الكميه في الشهر	الكلفة في الشهر	عدد الوجبات في السنة	الكمية في السنة	الكلفة في السنة
1	دجاجة	جرام	0.60	80.00	48.00	100	8000	4800	3000	240000	144000	36000	2880000	1728000
2	دقيق	جرام	0.11	0.00	0.00	100	0	0	3000	0	0	36000	0	0
3	فول مقشر	جرام	0.25	0.00	0.00	100	0	0	3000	0	0	36000	0	0
4	بهارات	جرام	1.00	10.00	10.00	100	1000	1000	3000	30000	30000	36000	360000	360000
5	بطاطس	جرام	0.15	30.00	4.50	100	3000	450	3000	90000	13500	36000	1080000	162000
6	طماطم	جرام	0.25	20.00	5.00	100	2000	500	3000	60000	15000	36000	720000	180000
7	جزر	جرام	0.13	20.00	2.50	100	2000	250	3000	60000	7500	36000	720000	90000
8	بصل	جرام	0.13	20.00	2.50	100	2000	250	3000	60000	7500	36000	720000	90000
9	كوبش	جرام	0.20	20.00	4.00	100	2000	400	3000	60000	12000	36000	720000	144000
10	بيبار	جرام	0.15	0.00	0.00	100	0	0	3000	0	0	36000	0	0
11	زيتون	جرام	0.40	0.00	0.00	100	0	0	3000	0	0	36000	0	0
12	زيت	ملتر	0.25	10.00	2.50	100	1000	250	3000	30000	7500	36000	360000	90000
13	جبن	جرام	2.35	0.00	0.00	100	0	0	3000	0	0	36000	0	0
14	الشطة	ملتر	0.38	5.00	1.90	100	500	190	3000	15000	5696	36000	180000	68354
15	مايونيز	ملتر	0.59	5.00	2.96	100	500	296	3000	15000	8879	36000	180000	106554
16	مخلل	جرام	0.65	10.00	6.50	100	1000	650	3000	30000	19500	36000	360000	234000
17	ملح	جرام	0.20	1.00	0.20	100	100	20	3000	3000	612	36000	36000	7344
18	كاتشب	ملتر	1.00	0.00	0.00	100	0	0	3000	0	0	36000	0	0
19	الخبز	حبة	20.00	1.00	20.00	100	100	2000	3000	3000	60000	36000	36000	720000
	الإجمالي				**111**			**11056**			331,688			3,980,252

البند	الوصف	الوحدة	سعر الوحدة	الكمية للوجبة الواحدة	الكلفة	بيتزا					الكلفة في الشهر	عدد الوجبات في السنة	الكمية في السنة	الكلفة في السنة
						عدد الوجبات في اليوم	الكمية في اليوم	الكلفة في اليوم	عدد الوجبات في الشهر	الكميه في الشهر				
1	دجاجة	جرام	0.60	0.00	0.00	15	0	0	450	0	0	5400	0	0
2	دقيق	جرام	0.11	250.00	28.00	15	3750	420	450	112500	12600	5400	1350000	151200
3	فول مقشر	جرام	0.25	0.00	0.00	15	0	0	450	0	0	5400	0	0
4	بهارات	جرام	1.00	0.00	0.00	15	0	0	450	0	0	5400	0	0
5	بطاطس	جرام	0.15	100.00	15.00	15	1500	225	450	45000	6750	5400	540000	81000
6	طماطم	جرام	0.25	0.00	0.00	15	0	0	450	0	0	5400	0	0
7	جزر	جرام	0.25	0.00	0.00	15	0	0	450	0	0	5400	0	0
8	بصل	جرام	0.13	50.00	6.25	15	750	94	450	22500	2813	5400	270000	33750
9	سلطة	جرام	0.15	0.00	0.00	15	0	0	450	0	0	5400	0	0
10	بيبار	جرام	0.15	100.00	15.00	15	1500	225	450	45000	6750	5400	540000	81000
11	زيتون	جرام	0.40	100.00	40.00	15	1500	600	450	45000	18000	5400	540000	216000
12	زيت	ملتر	0.25	20.00	5.00	15	300	75	450	9000	2250	5400	108000	27000
13	جبن	جرام	2.35	100.00	235.00	15	1500	3525	450	45000	105750	5400	540000	1269000
14	الشطة	ملتر	0.38	10.00	3.80	15	150	57	450	4500	1709	5400	54000	20506
15	مايونيز	ملتر	0.37	0.00	0.00	15	0	0	450	0	0	5400	0	0
16	مخلل	جرام	0.65	0.00	0.00	15	0	0	450	0	0	5400	0	0
17	ملح	جرام	0.20	5.00	1.02	15	75	15	450	2250	459	5400	27000	5508
18	كاتشب	ملتر	1.00	0.00	0.00	15	0	0	450	0	0	5400	0	0
19	الخبز	حبة	20.00	0.00	0.00	15	0	0	450	0	0	5400	0	0
	الإجمالي				**349**			**5,236**			157,080			1,884,964

السلسل	الصنف	الوحدة	دجاج برست			فلافل			شوارما			بيتزا					
			الكمية في االيوم	الكمية في الشهر	الكمية في السنة	الكمية في االيوم	الكمية في الشهر	الكمية في السنة	الكمية في االيوم	الكمية في الشهر	الكمية في السنة	الكمية في االيوم	الكمية في الشهر	الكمية في السنة	الإجمالياتفي االيوم	الإجماليات في الشهر	الإجماليات في السنة
1	دجاجة	كيلو	20.00	600	7200.00	0.00	0.00	0	8.00	240.00	2880	0.00	0	0	28.00	840	10080
2	دقيق	كيلو	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	3.75	113	1350	3.75	113	1350
3	فول مقشر	كيلو	0.00	0	0.00	3.00	90.00	1080	0.00	0.00	0	0.00	0	0	3.00	90	1080
4	بهارات	كيلو	0.50	15	180.00	0.30	9.00	108	0.60	18.00	216	0.00	0	0	1.40	42	504
5	بطاطس	كيلو	5.00	150	1800.00	4.50	135.00	1620	1.80	54.00	648	1.50	45	540	12.80	384	4608
6	طماطم	كيلو	2.00	60	720.00	3.00	90.00	1080	1.20	36.00	432	0.00	0	0	6.20	186	2232
7	جزر	كيلو	2.00	60	720.00	3.00	90.00	1080	1.20	36.00	432	0.00	0	0	6.20	186	2232
8	بصل	كيلو	0.00	0	0.00	3.00	90.00	1080	1.20	36.00	432	0.75	23	270	4.95	149	1782
9	سلطة	كيلو	5.00	150	1800.00	3.00	90.00	1080	1.20	36.00	432	0.00	0	0	9.20	276	3312
10	بيبار	كيلو	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	1.50	45	540	1.50	45	540
11	زيتون	كيلو	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	1.50	45	540	1.50	45	540
12	زيت	لتر	2.00	60	720.00	1.50	45.00	540	0.60	18.00	216	0.30	9	108	4.40	132	1584
13	جبن	كيلو	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	1.50	45	540	1.50	45	540
14	الشطة	لتر	1.00	30	360.00	0.75	22.50	270	0.30	9.00	108	0.15	5	54	2.20	66	792
15	مايونيز	لتر	1.00	30	360.00	0.75	22.50	270	0.30	9.00	108	0.00	0	0	2.05	62	738
16	مخلل	كيلو	0.00	0	0.00	0.75	22.50	270	0.60	18.00	216	0.00	0	0	1.35	41	486
17	ملح	كيلو	0.50	15	180.00	0.15	4.50	54	0.06	1.80	22	0.08	2	27	0.79	24	283
18	كاتشب	لتر	1.00	30	360.00	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0	0	1.00	30	360
19	الخبز	حبة	200.00	6000	72000.00	150.00	4500.00	54000	60.00	1800.00	21600	0.00	0	0	410	12300	147600

السلسل	الصنف	الوحدة	دجاج برست			فلافل			شوارما			بيتزا					
			التكلفة في االيوم	التكلفة في الشهر	التكلفة في السنة	التكلفة في االيوم	التكلفة في الشهر	التكلفة في السنة	التكلفة في االيوم	التكلفة في الشهر	التكلفة في السنة	التكلفة في اليوم	التكلفة في الشهر	التكلفة في السنة	اجمالي التكلفة في اليوم لكل صنف	اجمالي التكلفة في الشهر لكل صنف	اجمالي التكلفة في السنة لكل صنف
1	دجاجة	ريال	12000.00	360000	4320000.00	0.00	0.00	0.00	4800.00	144000.00	1728000	0	0	0	16800.00	504000	6048000
2	دقيق	ريال	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0	420	12600	151200	420.00	12600	151200
3	فول مقشر	ريال	0.00	0	0.00	750.00	22500.00	270000.00	0.00	0.00	0	0	0	0	750.00	22500	270000
4	بهارات	ريال	500.00	15000	180000.00	300.00	9000.00	108000.00	600.00	18000.00	216000	0	0	0	1400.00	42000	504000
5	بطاطس	ريال	750.00	22500	270000.00	675.00	20250.00	243000.00	270.00	8100.00	97200	225	6750	81000	1920.00	57600	691200
6	طماطم	ريال	500.00	15000	180000.00	750.00	22500.00	270000.00	300.00	9000.00	108000	0	0	0	1550.00	46500	558000
7	جزر	ريال	250.00	7500	90000.00	375.00	11250.00	135000.00	150.00	4500.00	54000	0	0	0	775.00	23250	279000
8	بصل	ريال	0.00	0	0.00	375.00	11250.00	135000.00	150.00	4500.00	54000	94	2813	33750	618.75	18563	222750
9	سلطة	ريال	1000.00	30000	360000.00	600.00	18000.00	216000.00	240.00	7200.00	86400	0	0	0	1840.00	55200	662400
10	ببيار	ريال	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0	225	6750	81000	225.00	6750	81000
11	زيتون	ريال	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0	600	18000	216000	600.00	18000	216000
12	زيت	ريال	500.00	15000	180000.00	375.00	11250.00	135000.00	150.00	4500.00	54000	75	2250	27000	1100.00	33000	396000
13	جبن	ريال	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0	3525	105750	1269000	3525.00	105750	1269000
14	الشطة	ريال	379.75	11392	136708.86	284.81	8544.30	102531.65	113.92	3417.72	41013	57	1709	20506	835.44	25063	300759
15	مايونيز	ريال	591.97	17759	213107.82	443.97	13319.24	159830.87	177.59	5327.70	63932	0	0	0	1213.53	36406	436871
16	مخلل	ريال	0.00	0	0.00	487.50	14625.00	175500.00	390.00	11700.00	140400	0	0	0	877.50	26325	315900
17	ملح	ريال	102.00	3060	36720.00	30.60	918.00	11016.00	12.24	367.20	4406	15	459	5508	160.14	4804	57650
18	كاتشب	ريال	1000.00	30000	360000.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	1000.00	30000	360000
19	الخبز	ريال	4000.00	120000	1440000.00	3000.00	90000.00	1080000.00	1200.00	36000.00	432000	0	0	0	8200	246000	2952000
			21,574	647,211	7,766,537	8,447	253,407	3,040,879	8,554	256,613	3,079,351	5,236	157,080	1,884,964	43,810	1,314,311	15,771,731

5. الدراسة الاقتصادية

1-5 حجم الطلب

والشوارما والمشروبات حيث تم افتراض ان :

- 10% من الأسر تتناول وجبة بروست في الشهر
- جميع الأسر تتناول شوارما في الشهر
- 5% من الأسر تتناول بيتزا في الشهر
- جميع الأسر تتناول فلافل في الشهر
- جميع الأسر تتناول مشروب في الشهر
- جميع الأسر تتناول مياه صحية في الشهر

عدد السكان 645563 نسمة بمعدل 8 افراد في الأسرة سيكون هناك 80695 اسرة في مدينة الحديدة

الصنف	نسبة استعلاك السكان	عدد الأسر	عدد الوجبات في الشهر	عدد الوجبات في السنة	حصة المطعم من احتياجات السوق
وجبة بروست	%10	80695	8069	96828	36000
ساندوتش شاورما	%100	80695	80695	968340	54000
ساندوتش فلافل	%100	80695	80695	968340	36000
بيتزا	%5	80695	4034	48408	5400
مياه صحية	%100	80695	80695	968340	15840
مشروب غازية	%100	80695	80695	968340	19800

الصنف	عدد الوجبات في السنة	حصة المطعم من احتياجات السوق	نسبة حصة المطعم	عدد الوجبات في السنة	حصة المطعم من احتياجات السوق
وجبة بروست	484140	36000	%7.4	96828	36000
ساندوتش شاورما	968340	54000	%5.5	968340	54000
ساندوتش فلافل	968340	36000	%3.7	968340	36000
بيتزا	48408	5400	%11	48408	5400
مشروب غازية	968340	15840	%1.6	968340	15840
مياه صحية	968340	19800	%2	968340	19800

ومن الملاحظ ان حصة المطعم من احتياجات السوق معقولة
الزيادة للسنوات الخمسة القادمة بافتراض ان نسبة الزيادة السنوية على الطلب ستكون بحدود 5%
والجدول التالي يبين حجم الطلب المتوقع للسنوات الخمس القادمة.

2-5 السوق:

وكما أسلفنا سابقاً أن هناك تزايداً في حجم الطلب المحلي على الوجبات الخفيفه وفقاً لبيانات السوق المتوفرةإلا أنه يتم تلبية احتياجات العملاء الذين يرغبون في تناول هذه الماكولات. ومن المتوقع زيادة الطلب على هذه الاطعمه، علما انه لاتتوفرمطاعم متخصصه للوجبات الخفيفه في مدينة باجل . الحديده (اليمن).

5- 3وصف المنافسة

لا يوجد محلات مشابهة للمشروع المقترح ، لذا فان المنافسة بالنسبة للمنتج من حيث المذاق ونوع الخدمة المقدمة غير متاحة ، ولكن تبقى المنافسة قائمة مع المحلات القائمة والتي تقدم أشكالا مختلفة من هذه الوجبات وعادة ما يرغب المستهلك بتنويع طعامه باستمرار . ولكن يمكن القول من **خلال خبرة** أصحاب المحلات المشابهة والتي تم زيارتها في مدينة الحديده ، فان الطلب على منتجات الوجبات السريعه تلقى اقبالاً من قبل المستهلكين

6- الدراسة المالية

1-6 تكاليف التشغيل ما عدا الإهلاك

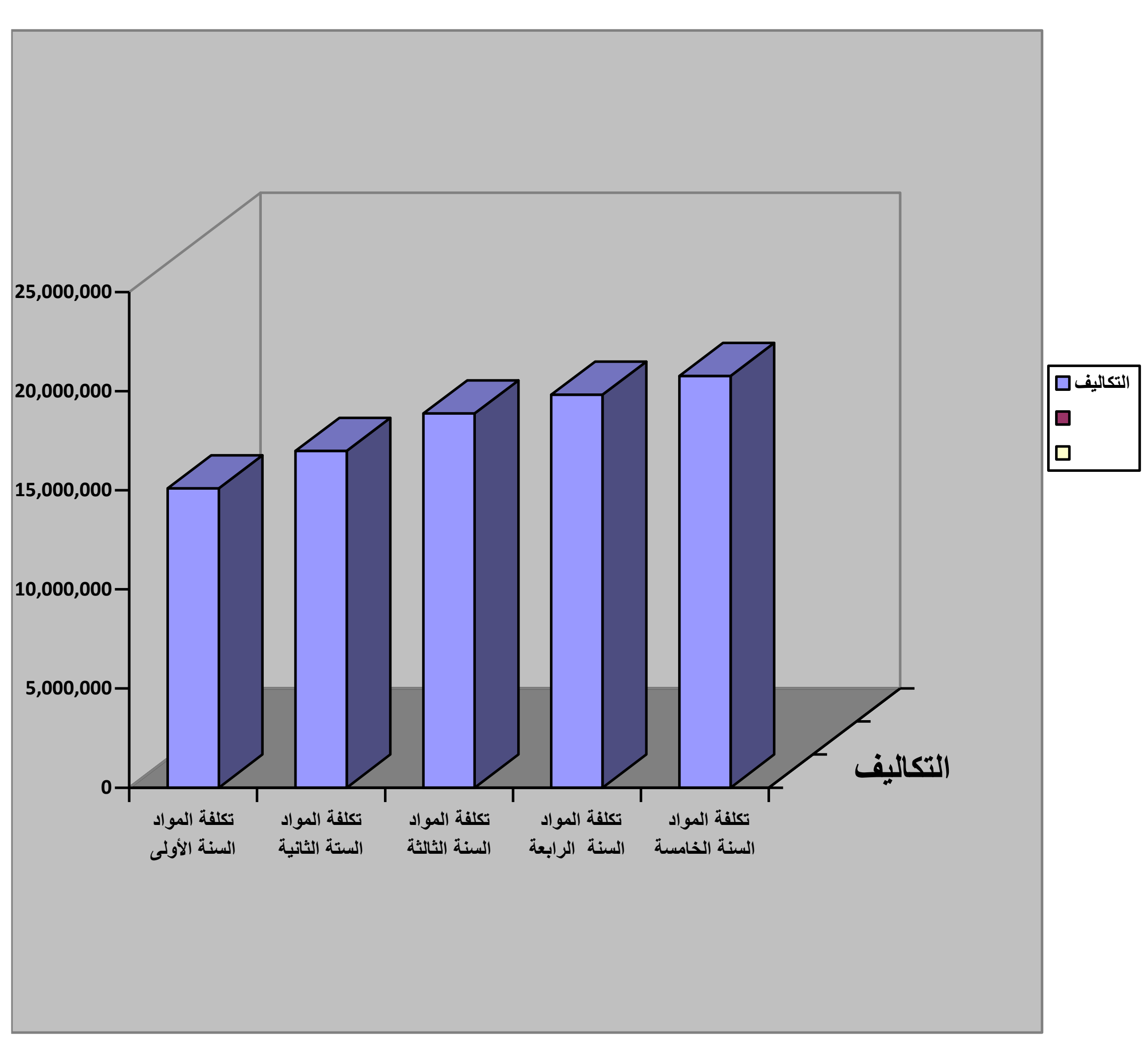
الوصف	التكلفـــــــة الشهر	التكلفـــــــة السنوي
3-6-1 الإيجارات	50000	600000
3-6-2 مصاريف التشغيل	118000	1416000
3-6-3 مصاريف نثرية	10000	120000
3-6-4 دعايه واعلان	10000	120000
3-6-5 مصـــــاريف الخـــــدمات (مرافقة للطاقة)	56000	672000
3-6-6 مرتبات واجور الموظفين	214000	2568000
تكاليف المواد	1730520	20.766.240
إجمالي تكاليف التشغيل	458000	26.262.240
ألإحتيـــاطي 5% مـــن إجمـــالي تكاليف التشغيل	%5	1.313.112
الإجمالي		27.57.5352

2-6 تكاليف الأصول الثابتة

البند	الإجمالي	% الإهلاك	قيمة الإهلاك السنوي
3-7-1 المنشئات والمباني (تجهيز المطعم)	300000	%20	60000
3-7-2 ثانيا الأثاث	218500	%20	43700
3-7-3 ثالثا تكلفة أصول اخرى	82100	%20	16420
3-7-4 رابعـــــا الألات والمعدات	2579900	%20	515980
اجمالي تكاليف الأصول	3.180.500		636.100

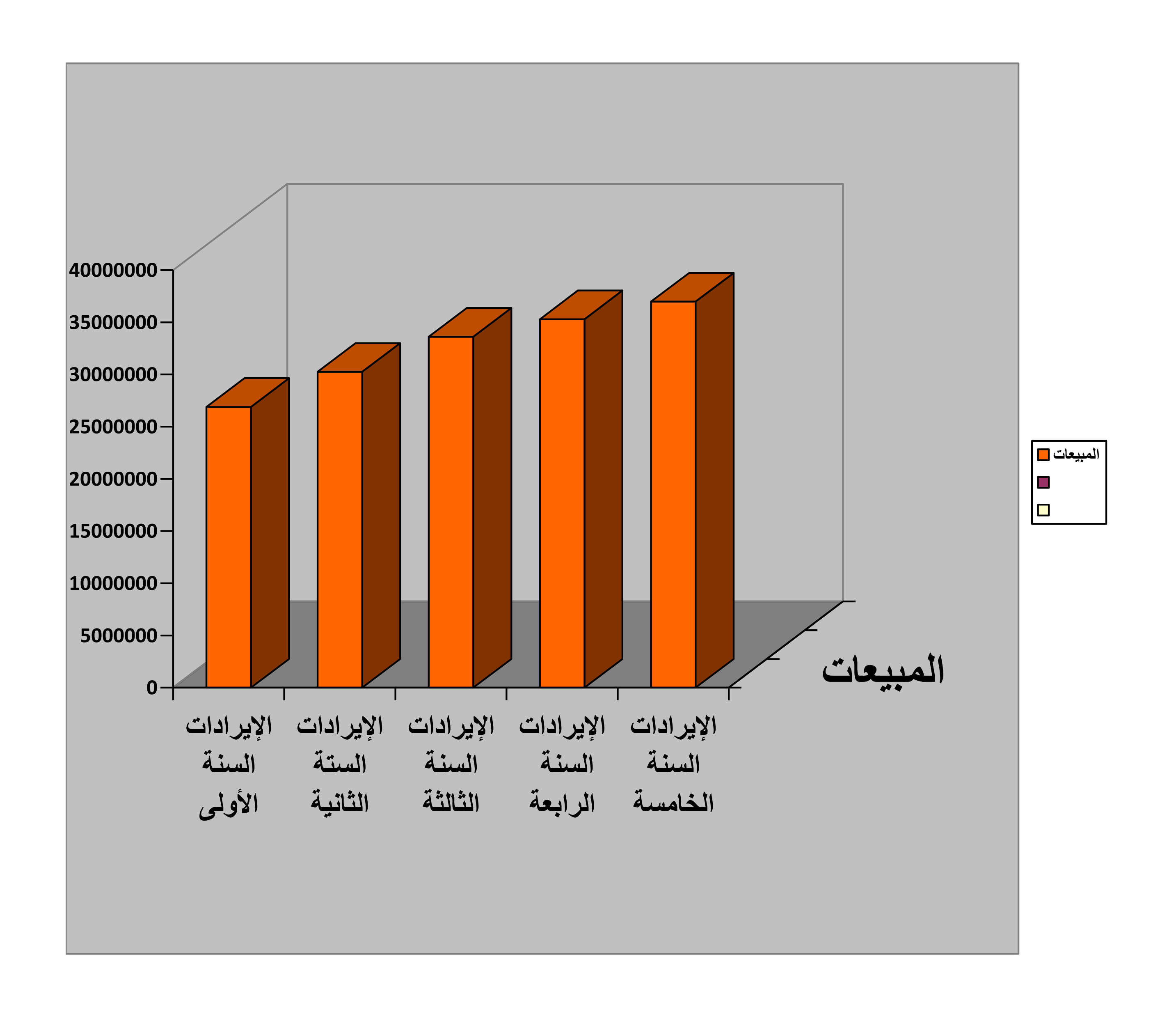
3-6 تكلفة المواد الأولية

الوصف	تكلفة للوجبة الواحدة	تكلفة المواد السنة الأولى	تكلفة المواد الستة الثانية	تكلفة المواد السنة الثالثة	تكلفة المواد السنة الرابعة	تكلفة المواد السنة الخامسة
الوجبات البروست	216	6220800	6998400	7776000	8164800	8553600
الساندويتش الفلافل	57	2462400	2770200	3078000	3231900	3385800
الساندويتش الشاورما	111	3196800	3596400	3996000	4195800	4395600
البيتزا	350	1512000	1701000	1890000	1984500	2079000
مشروبات غازية	60	760320	855360	950400	997920	1045440
مياه صحية	60	950400	1069200	1188000	1247400	1306800
اجمالي التكاليف		15,102,720	16,990,560	18,878,400	19,822,320	20,766,240


25,000,000
20,000,000
15,000,000
10,000,000
5,000,000
0
تكلفة المواد السنة الأولى
تكلفة المواد الستة الثانية
تكلفة المواد السنة الثالثة
تكلفة المواد السنة الرابعة
تكلفة المواد السنة الخامسة
التكاليف
التكاليف

4-6 الأيرادات (المبيعات) السنوية المتوقعة

الوصف	الإيرادات السنة الأولى	الإيرادات الستة الثانية	الإيرادات السنة الثالثة	الإيرادات السنة الرابعة	الإيرادات السنة الخامسة
عدد الوجبات البروست	14400000	16200000	18000000	18900000	18900000
عدد الساندويتش الفلافل	4320000	4860000	5400000	5670000	5670000
عدد الساندويتش الشاورما	5760000	6480000	7200000	7560000	7560000
عدد البيتزا	3456000	3888000	4320000	4536000	4536000
مشروبات غازية	887040	997920	1108800	1164240	1164240
مياه صحية	1108800	1247400	1386000	1455300	1455300
اجمالي المبيعات	**29931840**	**33673320**	**37414800**	**39285540**	**39285540**



الأسس والفرضيات:

تم اعتماد الأسس والفرضيات التالية في التحليل المالي واحتساب المؤشرات المالية للمشروع:

1. عمر المشروع التشغيلي هو خمس سنوات.

02 تم احتساب معدل العائد الداخلي للمشروع بنسبة(80%).

03 مصدر التمويل للمشروع تمويل ذاتي بنسبة (100%).

04احتسبت ضريبة الدخل بواقع 15% على الإرباح المتحققة.

05 الزكاة بواقع 2.5% من الأرباح المحققة .

06احتساب المتوسطات لقيمة الاستثمار وعوائد وفقاً لقوانين التالية:

متوسط قيمة الاستثمار= (تكلفة الاستثمار + قيمة المشروع في نهاية الفترة)/2

متوسط معدل العائد = (صافي الربح / متوسط قيمة الاستثمار)* 100 .

5-6 رأس المال العامل

يقدر رأس المال العامل بحوالي 6.893.838ريال وهو يمثل الاحتياجات اللازمة من تكاليف التشغيل لمدة ثلاثه اشهر

6-6 مصاريف ماقبل التشغيل:

تقدر مصاريف ما قبل التشغيل والدراسات والإنتاج التجريبي وغيره بحوالي 300.000 ريال

7-6اجمالي التكلفة الاستثمارية للمشروع

إجمالي التكلفة الاستثمارية

البند	التكلفة
1. رأس المال الثابت(الأصول)	
3-7-1 المنشئات والمباني (تجهيز المطعم)	300000
3-7-2 الأثاث	422000
3-7-3 ثالثا تكلفة أصول اخرى	60000
3-7-4 رابعا الألات والمعدات	2830000
الإجمالي للأصول	3.612.000
احتياط 5%	**180.600**
المجموع الفرعي	**3.792.600**
1. مصاريف ما قبل التشغيل	360000
2. رأس المال العامل(مصاريف دورة إنتاجية اربع اشهر (مصاريف تشغيل+تكلف مواد خام)	6.893.838
المجموع الفرعي6929838	6929838
التكلفة الاستثمارية الكلية	**10722438**

6-8 تكلفة الإنتاج السنوية

تقدر تكلفة الإنتاج الكلية كما يلي:

- تكاليف التشغيل السنوي :
- الاستهلاكات السنوية 636100 **ريال:** عبارة عن 20 % من قيمة المعدات والآلات واثاث مكتبي
-

وعليه فان تكلفة الإنتاج السنوية = تكاليف التشغيل+ قيمة الإهلاك السنوي = تقدر بحوالي **26.262.240**+ 636100 **ريال**= 26.262.240 ، ونفترض انه في السنه الاولى سيتم فقط استهلاك 80% من المواد وكدلك المبيعات ستكون 80% من المخطط السنوي

9-6 الايرادات السنويه

الوصف	الإيرادات السنة الأولى	الإيرادات الستة الثانية	الإيرادات السنة الثالثة	الإيرادات السنة الرابعة	الإيرادات السنة الخامسة
الوجبات البروست	**12960000**	**14580000**	**16200000**	**17010000**	**17820000**
الساندويتش الفلافل	**4320000**	**4860000**	**5400000**	**5670000**	**5940000**
الساندويتش الشاورما	**4320000**	**4860000**	**5400000**	**5670000**	**5940000**
البيتزا	**3456000**	**3888000**	**4320000**	**4536000**	**4752000**
مشروبات غازية	**887040**	**997920**	**1108800**	**1164240**	**1219680**
مياه صحية	**950400**	**1069200**	**1188000**	**1247400**	**1306800**
اجمالي المبيعات	**26893440**	**30255120**	**33616800**	**35297640**	**36978480**

قائمة الدخل المتوقعة للمشر وع خلال خمس سنوات سنوات

البنود	السنة	1	2	3	4	5	المتوسط العام
	نسبة الإنتاج	%80	%90	%100	%105	%100	
المبيعات السنوية		26893440	30255120	33616800	35297640	36978480	32608296
إيرادات أخرى		0	0	0	0	0	0
إجمالي الإيرادات		26893440	30255120	33616800	35297640	36978480	32608296
التكاليف							0
مواد		15102720	16990560	18878400	19822320	20766240	18312048
الإيجارات		600000	600000	600000	600000	600000	600000
مصاريف نثرية		120000	120000	120000	120000	120000	120000
مصاريف تشغيل		1416000	1416000	1416000	1416000	1416000	1416000
دعاية وإعلان		120000	120000	120000	120000	120000	120000
مصاريف الطاقه		672000	672000	672000	672000	672000	672000
أجور ومرتبات		2568000	2568000	2568000	2568000	2568000	2568000
اهلاك 20%		636100	636100	636100	636100	636100	636100
اجمالي المصاريف التشغيلية		21234820	23122660	25010500	25954420	26898340	24444148
إجمالي ربح التشغيل		5658620	7132460	8606300	9343220	10080140	8164148
الضريبة	15%	848793	1069869	1290945	1401483	1512021	1224622
الزكاة	2.50%	141466	178312	215158	233581	252004	204104
إجمالي التكاليف		22225079	24370841	26516603	27589484	28662365	25872874
صافي الربح		4668362	5884280	7100198	7708157	8316116	6735422
الرصيد النقدي اول كل سنة		4668362	5884280	7100198	7708157	8316116	6735422

التحليل المالي للمشروع

9,923,400.00

تكلفة الاستثمار	9,923,400.00	1	2	3	4	5
صافي الربح على التكاليف الاستثمارية		%47	%59	%72	%78	%84
صافي الربح للإيراد السنوي المتوقع		%17	%19	%21	%22	%22
معدل المتوسط للعائد	5,770,500.00	%59.49	%74.99	%90.48	%98.23	%105.98
التدفق النقدي السنوي	7,846,950.00	5,304,461.50	6,520,379.50	7,736,297.50	8,344,256.50	8,952,215.50
فترة الاسترداد	1.35	1.35×12=16 شهر 6 ايام				
صافي الربح للإيراد السنوي المتوقع						
قيمة المشروع نهاية الفترة						

تحليل الحساسية

السنه	الأيرادات	التكاليف	صافي الربح	التدفق النقدي
1	26893440	21234820	5658620	5304462
2	30255120	23122660	7132460	6520380
3	33616800	25010500	8606300	7736298
4	35297640	25954420	9343220	8344257
5	36978480	26898340	10080140	8952216

زيادة التكاليف بنسبة 10%

السنه	الأيرادات	التكاليف	صافي الربح	التدفق النقدي
1	26893440	23358302	3535138	4171238
2	30255120	25434926	4820194	5456294
3	33616800	27511550	6105250	6741350
4	35297640	28549862	6747778	7383878
5	36978480	29588174	7390306	8026406
الإجمالي				31,779,166.0000
متوسط التدفق النقدي				6,355,833.2000
فترة الإسترداد				1.56
معدل المتوسط للعائد	73%			

1.56

معيار صافي القيمه الحالية زيادة التكاليف بنسبة 10%

السنه	القيمة الحالية بخصم 10%	التدفق النقدي	القيمة الحالية
1	0.9091	4,171,238	3,792,072
2	0.8264	5,456,294	4,509,081
3	0.7513	6,741,350	5,064,776
4	0.6830	7,383,878	5,043,189
5	0.6209	8,026,406	4,983,595
مجموع القيم الحاليه للتدفقات النقدية الداخله			23,392,714
مجموع القيم الحاليه للتدفقات النقدية الخارجه			9,923,400
صافي القيمة الحاليه			13,469,314

زيادة التكاليف بنسبة 15%

السنه	الأيرادات	التكاليف	صافي الربح	التدفق النقدي
1	26,893,440.0000	24,420,043	2,473,397	3,109,497.0000
2	30,255,120.0000	26,591,059	3,664,061	4,300,161.0000
3	33,616,800.0000	28,762,075	4,854,725	5,490,825.0000
4	35,297,640.0000	29,847,583	5,450,057	6,086,157.0000
5	36,978,480.0000	30,933,091	6,045,389	6,681,489.0000
الإجمالي				25,668,129
متوسط التدفق النقدي				5,133,626
فترة الإسترداد				1.93
معدل المتوسط للعائد		%57		

معيار صافي القيمه الحالية زيادة التكاليف بنسبة 15%

السنه	القيمة الحالية بخصم 15%	التدفق النقدي	القيمة الحالية
1	0.8700	3,109,497	2,705,262
2	0.7560	28,108,209	21,249,806
3	0.6580	13,018,873	8,566,418
4	0.5720	6,674,679	3,817,917
5	0.4960	6,249,493	3,099,748
مجموع القيم الحاليه للتدفقات النقدية الداخله			12,416,123.9280
مجموع القيم الحاليه للتدفقات النقدية الخارجه			9,923,400.0000
صافي القيمة الحاليه			2,492,723.9280

انخفاض الإيرادات بنسبة 10%

السنه	الأيرادات	التكاليف	صافي الربح	التدفق النقدي
1	24,204,096	21,234,820	2,969,276	3,605,376
2	27,229,608	23,122,660	4,106,948	4,743,048
3	30,255,120	25,010,500	5,244,620	5,880,720
4	31,767,876	25,954,420	5,813,456	6,449,556
5	33,280,632	26,898,340	6,382,292	7,018,392
الإجمالي				27,697,092.00
متوسط التدفق النقدي				5,539,418.40
فترة الإسترداد				**62%**
معدل المتوسط للعائد		1.79		

معيار صافي القيمه الحالية انخفاض الإيرادات 10%

السنه	القيمة الحالية بخصم 10%	التدفق النقدي	القيمة الحالية
1	0.9091	4,171,238.0000	3,792,072
2	0.8264	5,456,294.0000	4,509,081
3	0.7513	6,741,350.0000	5,064,776
4	0.6830	7,383,878.0000	5,043,189
5	0.6209	8,026,406.0000	4,983,595
مجموع القيم الحاليه للتدفقات النقدية الداخله			17,966,989.1956
مجموع القيم الحاليه للتدفقات النقدية الخارجه			9,923,400.0000
صافي القيمة الحاليه			8,043,589.1956

انخفاض الإيرادات بنسبة 15%

السنه	الأيرادات	التكاليف	صافي الربح	التدفق النقدي
1	22,859,424	21,234,820	1,624,604	2,260,704
2	25,716,852	23,122,660	2,594,192	3,230,292
3	28,574,280	25,010,500	3,563,780	4,199,880
4	30,002,994	25,954,420	4,048,574	4,684,674
5	31,431,708	26,898,340	4,533,368	5,169,468
الإجمالي				**19.545.018**
متوسط التدفق النقدي				**3909004**
فترة الإسترداد				**2.54**
معدل المتوسط للعائد		42%		

معيار صافي القيمه الحالية انخفاض الإيرادات 15%

السنه	القيمة الحالية بخصم 10%	التدفق النقدي	القيمة الحالية
1	0, 8700	2,260,704.0000	1,966,812
2	0.7560	3,230,292.0000	2,442,101
3	0.6580	4,199,880.0000	2,763,521
4	0.5720	4,684,674.0000	2,679,634
5	0.4960	5,169,468.0000	2,564,056
مجموع القيم الحاليه للتدفقات النقدية الداخله			12,416,123.9280
مجموع القيم الحاليه للتدفقات النقدية الخارجه			9,923,400.0000
صافي القيمة الحاليه			2,492,723.9280

تظهر نتائج التحليل المالي للمشروع انه يحقق متوسط عائدا يبلغ 57% على إجمالي الاستثمار المدفوع من المستثمر في السنة الأولى.

1) نسبة استرداد الاستثمار خلال السنة الثانية مما يعطي قدرة كبير على تحقيق الأرباح خلال عمر المشروع.

يعتبر تحليل الحساسية مهم جداً للمشروع فهو يوضح مدى تأثير المشروع بمجموعة من العوامل وانعكاساتها (تأثيرها) على اسعار المنتجات للمشروع وكمية المبيعات ومن ثم على ربحية المشروع وسنقوم بافتراض اربع استراتيجيات هي كالأتي:

1- **الأسترايجية الأولى**: زيادة التكاليف بنسبة 10% و 15%
2- **الأسترتيجية الثانية** انخفاض الإيرادات :
انخفاض الإيرادات بنسبة 10% و15%

الخاتمة

ومن خلال النتائج لتحليل الحساسية باستخدام معيار صافي القيمه الحالية نستخلص ما يلي:
جميع القيم والمؤشرات الناتجة عن تحليل الحساسية ايجايسة ومن خلال الدراسات السابقة نستطيع القول انه يمكن لقيام بتبني هذا المشروع وإقامته.